

FOOD MADE BY DRYING SKIN OF COD ROE

Patent number: JP10057016
Publication date: 1998-03-03
Inventor: ARIYOSHI MIYOKO
Applicant: SHIAN DESIGN MANAG:KK
Classification:
- international: A23L1/328
- european:
Application number: JP19960234711 19960816
Priority number(s):

Abstract of JP10057016

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a food made of a dried skin of a cod roe useful as a side dish for a meal, a relish for a sake, a snack, etc., by drying the skin of the cod roe discarded up to now.

SOLUTION: This food is obtained by drying a skin of a cod roe. As the skin of the cod roe, a skin of the spiced roe of a walleye pollack is used.

1 family member for:
JP10057016
Derived from 1 application.

1 FOOD MADE BY DRYING SKIN OF COD ROE

Publication info: **JP10057016 A** - 1998-03-03

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平 1 0 - 5 7 0 1 6

(43) 公開日 平成 1 0 年 (1 9 9 8) 3 月 3 日

(51) Int. Cl. °	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A23L 1/328			A23L 1/328	Z
// A23B 4/03			A23B 4/04	501 Z

審査請求 未請求 請求項の数 3 F D (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平 8 - 2 3 4 7 1 1
(22) 出願日 平成 8 年 (1 9 9 6) 8 月 1 6 日

(71) 出願人 5 9 5 1 0 2 8 3 5
有限会社シアンデザインマネジメント
福岡市中央区赤坂 2 丁目 4 番 5 号 シャト
レサクシーズ 2 0 3
(72) 発明者 有吉 みよ子
福岡市中央区赤坂 2 丁目 4 番 5 号 シャト
レサクシーズ 2 0 3 有限会社シアンデザ
インマネジメント内
(74) 復代理人 弁理士 今村 定昭 (外 4 名)

(54) 【発明の名称】 タラコの皮を乾燥させた食品

(57) 【要約】

【課題】 廃棄処分とされていたタラコの皮を乾燥させることによって、食事のおかず、お酒のつまみ、おやつ等の食品として使用できるタラコの皮を乾燥させた食品の提供。

【解決手段】 タラコ表面の皮を乾燥させた構成。

1

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 タラコ表面の皮を乾燥させたことを特徴とするタラコの皮を乾燥させた食品。

【請求項 2】 前記タラコの皮は所定形状に整えられた状態で乾燥されていることを特徴とする請求項 1 記載のタラコの皮を乾燥させた食品。

【請求項 3】 前記タラコの皮として辛子明太子の皮が使用されていることを特徴とする請求項 1 または 2 記載のタラコの皮を乾燥させた食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、タラコの皮を乾燥させた食品に関し、特に、廃棄処分とされていたタラコの皮を乾燥させることによって、食事のおかず、お酒のつまみ、おやつ等として利用することのできるタラコの皮を乾燥させた食品に関する。

【0002】

【従来の技術】一般的に、スケトウダラの卵巣を塩蔵したものを、タラコ、あるいは明太子と呼び、これらのタラコ、明太子は、魚の腹部から魚卵を取り出した後、水、または塩水で洗浄され、洗浄後、容器の中で、食塩、添加水、着色料、調味料等を加えて味付されて製造されている。そして、製造されたタラコはそのまま食用とされるか、または卵巣膜から卵粒のみを取り出し、該取り出した卵粒を各種食品材料としてイカ等の刺身、サラダ等にまぶして食用としている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、卵粒のみを食用とする場合には、卵粒を除去した後にタラコの皮が大量に残り、それらのタラコの皮は腐敗が早く、取扱いにくいという理由からほとんど無駄に捨てられているという問題があった。本発明は、かかる廃棄処分とされているタラコの皮を有効利用するためになされたものであって、その目的とするところは、廃棄処分とされていたタラコの皮を乾燥させることによって、食事のおかず、お酒のつまみ、おやつ等の食品として使用できるタラコの皮を乾燥させた食品を提供することにある。

【0004】

【課題を解決するための手段】前記目的を解決するための手段として請求項 1 記載のタラコの皮を乾燥させた食品では、タラコ表面の皮を乾燥させる構成とした。前記構成とすることにより、不要となったタラコの皮を有効利用することができる。また、乾燥させて水分含有量を少なくすることにより、常温で長期の保存が可能となる。

【0005】請求項 2 記載のタラコの皮を乾燥させた食品では、請求項 1 記載のタラコの皮を乾燥させた食品において、前記タラコの皮は所定形状に整えられた状態で乾燥されている構成とした。前記構成とすることにより、食べ易い形状にすることができ、また、形状を一定

2

に整えることができるので取扱いやすくなる。

【0006】請求項 3 記載のタラコの皮を乾燥させた食品では、請求項 1 または 2 記載のタラコの皮を乾燥させた食品において、前記タラコの皮として辛子明太子の皮が使用されている構成とした。前記構成とすることにより、水産加工品として需要の多い辛子明太子の不要となったタラコの皮を有効利用することができる。また、唐辛子味のおいしい乾燥食品を製造することができる。

【0007】

10 【発明の実施の形態】以下、本発明の実施の形態を詳細に説明する。本発明のタラコの皮を乾燥させた食品は、唐辛子入りタラコ、いわゆる辛子明太子の表面の卵巣膜（タラコの皮）を乾燥させて食用としたものである。辛子明太子は、スケトウダラから採取した魚卵を洗浄した後、魚卵に直接、食塩、着色料、調味料等をふり掛けて製造する方法（ふり塩漬け）、あるいは、洗浄された魚卵を、着色料、調味料等の混入された食塩水中に浸漬することにより製造する方法（立塩漬け）、また、前記ふり塩漬けと立塩漬けを組み合わせた方法等によって製造され、特に、辛子明太子の場合は、調味料として唐辛子が使用されている。

【0008】製造された後の辛子明太子は、卵巣のまま食用とされる場合もあるが、その他卵巣から卵粒のみを取り出しイカ等の刺身、サラダ等にまぶしたり、卵粒をフライパンで炒ったりして各種食品材料として使用される。このとき、卵巣から卵粒のみを取り出した後に卵巣膜（タラコの皮）が残り、このタラコの皮を乾燥させたものが本発明のタラコの皮を乾燥させた食品である。

30 【0009】前記タラコの皮の乾燥方法としては、天日乾燥法、熱風乾燥法、冷風乾燥法、焙乾法、真空乾燥法、真空凍結乾燥法等がある。天日乾燥法は、太陽の放射熱によって水分を蒸発させ、被乾燥物表面の湿り空気を風によって除去する方法である。

【0010】熱風乾燥法は、熱風によって被乾燥物中の水分を加熱して蒸発させ、蒸発した水分を気流によって取り去る方法であり、被乾燥物を架台にのせて棚状に積み上げ、その間に熱風を流す方式や、乾燥機中で被乾燥物を熱風と反対方向に移動させる方式などがある。また、熱風乾燥の装置の一例として、スチーム熱を利用したジョンソンボイラ株式会社製の「JOHNSON MILLER 食品乾燥装置」があり、この装置を使用することにより効率的にタラコの皮を乾燥させることができる。

【0011】冷風乾燥法は、除湿した冷風を被乾燥物の周囲に流し、被乾燥物表面の水蒸気張力と冷風の水蒸気張力の差により、水分の蒸発を促進する方法である。被乾燥物の温度が上昇しないから、糖、アミノ酸、油脂等の変質を起こさず、また変色を起こさずに乾燥することができる。

50 【0012】焙乾法は被乾燥物を焙乾炉の上に積み重ね、焙乾炉の底の火床で薪、のこくずなどを燃焼させ、

その際生ずる輻射熱と上昇気流によって水分を蒸発させる方式である。木質の燃焼によって生成する燻煙の中には特有の香気成分と抗酸化能を有する物質が含まれているから、製品には独特の香気が付与されると同時に油脂の酸化が防止される。したがって本質的には薫製品を製造する場合の薫乾法と同じである。製品によっては木材を燃焼させずに、炭火、電熱、赤外線などを熱源とするものもある。

【0013】真空乾燥法は被乾燥物を容器に入れ、適度に加湿しつつ減圧し、水を蒸発させる方法であり、蛋白質を変性させずに乾燥させることができる。

【0014】真空凍結乾燥は被乾燥物を凍結させたのち高度の真空下に保ち、被乾燥物中のの固体の水を直接気化させて、水分を除去する方法である。製品は多孔質で軽く、蛋白質の変性も極めて少ないので水戻り性がよく、また、凍結状態で表層から乾燥するため可溶性成分の移動が起こらないなどの特徴をもっている。

【0015】その他、乾燥方法としては、電子レンジ等で直接熱を加えて乾燥させる方法、煙でいぶして薫製とする方法等、乾燥方法は任意である。また、タラコの皮の乾燥の度合いについては、水分含有量を40%以下にして、細菌等の微生物が繁殖しにくくする場合、あるいは、それ以上乾燥させる場合、また乾燥の度合いを低くする場合等、乾燥の度合いについては任意である。

【0016】タラコの皮を乾燥させた後は、食事のおかず、おやつ、お酒のつまみ等として使用することができる。尚、乾燥食品の形状としては、平膜状のまま乾燥させてスルメのような曲がりくねった不定形状とする場合、あるいは食べやすいように棒状とする場合、せんべいのような平板状とする場合、キャラメルのような固形状とする場合等があり、形状は任意に設定できる。また、成形方法については、乾燥前に所定形状に成形し、あるいは乾燥中に所定形状に成形しながら乾燥することによって行なう。

【0017】以上、本発明の実施の形態を説明してきたが、本発明の具体的な構成は本実施の形態に限定されるものではなく、発明の要旨を逸脱しない範囲の設計変更等があっても本発明に含まれる。例えば、本実施の形態においては、辛子明太子の皮を乾燥させる場合について説明したが、これに限らず、唐辛子の混入しないタラコの皮を乾燥させる場合であっても同一の作用、効果となる。また、タラコの皮には多少の卵粒が付着している場合もあり、卵粒が付着している場合であっても、タラコの皮を乾燥させる構成であれば本発明に含まれる。

【0018】

【発明の効果】以上、説明してきたように本発明請求項1記載のタラコの皮を乾燥させた食品においては、従来廃棄処分とされていたタラコの皮を使用するので、廃棄物の有効利用を図ることができ、また製造原価をほとんどかけずに乾燥食品を製造することができる。また、乾燥させて水分含有量を少なくすることにより、細菌の繁殖、かびの発生が抑制され、常温のまま長期の保存が可能となる。また、製造された乾燥食品は、食事のおかず、おやつ、お酒のつまみ等さまざまな用途に使用することができる。

【0019】請求項2記載のタラコの皮を乾燥させた食品においては、所定形状に整える構成としたので、用途に応じて任意の形状の乾燥食品を製造することができる。そして、食べ易い形状に形成することもできる。さらに、箱詰め、袋詰めとして販売用とするときに収納性が良くなり、取扱い易い。

【0020】請求項3記載のタラコの皮を乾燥させた食品においては、全国で需要の多い辛子明太子の皮を乾燥させるので、辛子明太子の業界で多量に発生するタラコの皮を有効利用することができる。また、辛子明太子の皮には唐辛子が浸透しているので、唐辛子味のおいしい乾燥食品を製造することができる。